Montage- und Gebrauchsanleitung

CE **Certificate 1259**
P.I. No. 0359CN1259

Kombi Gas- & Kohlegrill Mod. TWIN47

Art. 4723CG

Benötigte Werkzeuge zum Aufbau:
Kreuzkopfschraubenzieher, Zange, Schraubenschlüssel

⚠ Warnhinweise ⚠

Bei Gasgeruch:
1. Schliessen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Schliessen Sie die Gasregler am Gerät.
4. Öffnen Sie die Deckel.
5. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie Abstand vom Gerät.

Ein Nichtbeachten dieser Warnhinweise kann durch ausströmendes Gas ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden führen.

⚠ Warnhinweise ⚠

1. Grill darf nie unbeaufsichtigt in Gebrauch sein.
2. Lagern Sie keine Reserve-Gasflaschen mit Flüssig-Butan/ Propan im Umkreis von 3 m zu diesem Gerät.
3. Lagern und verwenden Sie weder Benzin noch andere entflammbare Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 7.5 m zu diesem Gerät.
4. Öl oder Fett darf nie heisser wie 200°C werden. Wenn die genannte Temperatur überschritten wird oder das Öl zu rauchen beginnt, muss der Brenner oder die Gaszufuhr sofort ausgeschaltet werden.
5. Erhitzte Flüssigkeiten bleiben lange nach dem Kochprozess in Temperaturen, welche Verbrennungen hervorrufen könnten.
6. Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.

Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verbrennungen oder zu Sachschäden durch Brand und Explosion führen.

WARNHINWEISE

Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden.

Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, Hütte, in einem Unterstand oder an sonstigen umbauten Orten.

ACHTUNG

Die Rauchentwicklung vom Gas, Kohle oder Holzgrill sind giftig und können verschiedene gesundheitsschädigende Auswirkungen haben.

WARNHINWEISE

- In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund stehen.
- Lagern Sie keine Gasflaschen oder andere entflammbaren Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. in der Nähe des Grills.
- Zur Benutzung des Gasgrills werden Propan- oder Butangasflaschen benötigt.
- Der Gasgrill muss vor der Nutzung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohern geprüft werden.
- Wird der TWIN GRILL Grill nicht benutzt, müssen Sie die Gasflaschen zudrehen und den Gasschlauch abnehmen.
- Die Gasflasche muss an einem sicheren Ort im Freien stehen.

WICHTIG

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, auch wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert geliefert wurde.
- Wenn Sie Fragen haben oder Rat zu Ihrem Grill und dem sicheren Umgang mit Ihrem Grill benötigen, besuchen Sie die Webseite www.chefcentre.ch oder fragen Sie Ihren Fachhändler.

Lesen Sie, bevor Sie Ihren TWIN GRILL von CHEF CENTRE AG in Betrieb nehmen, die vorgenannten Warnhinweise und Bedienungsanleitungen aufmerksam durch, bevor Sie mit dem Aufbau und Inbetriebnahme des TWIN GRILLS beginnen.

Vor dem Zusammenbau Ihres neuen TWIN GRILLS packen Sie alle Teile vorsichtig aus und breiten Sie die einzelnen Teile zur einfacheren Handhabung vor sich aus. Vernichten Sie kein Verpackungsmaterial bevor Ihr Grill nicht vollständig zusammengesetzt und gebrauchsfähig ist.

Für den sachgerechten Aufbau Ihres benötigten folgende Werkzeuge:

- ***Kreuzkopfschraubenzieher***
- ***Zange und Schraubenschlüssel (Werkzeuge nicht im Lieferumfang enthalten)***

Der TWIN GRILL ist schwer und muss während des Aufbaus umhergeschoben werden, daher ist es ratsam, wenn zwei Personen den Aufbau zusammen vornehmen.

CHEF CENTRE AG
Luzernerstrasse 44
CH-6030 Ebikon
+41 44 833 01 56
www.chefcentre.ch
www.twingrill.com

Sicherheitswarnungen

1. Der Gasgrill des TWIN47 kann NUR mit Propan– oder Butan-Gas benutzt werden. Die Gasflasche ist nicht im Lieferumfang inbegriffen.

2. Benutzen Sie NIE Anzündflüssigkeit, Benzin, Kerosin oder Alkohol zum Anzünden des TWIN Gasgrills und des TWIN Kohlegrills.

3. Die Gasflaschen müssen dem Standard für Gasvorschriften entsprechen.
   Benutzen Sie NUR den mitgelieferten Gasdruckregler (50mbar). Sollten Sie einen neuen benötigen, achten Sie beim Kauf auf 50 Millibar Gasdruckregler.

4. Die Gasflasche muss im Freien gelagert werden. Sie darf nicht in einem Gebäude, Garage oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden. Die Unzugänglichkeit muss für Kinder gewährleistet sein.

5. Der gelieferte Gasdruckregler und –schlauch des Grills muss angeschlossen werden. Dieser sollte alle 3 Jahre ersetzt werden.

6. Ersatz Gasflaschen dürfen nicht in der Nähe oder unter dem Grill aufbewahrt werden.

7. Folgende Abstände und Anweisungen müssen eingehalten werden:

   - Minimalabstand zu Wänden hinter und seitlich vom Gasgrill muss 1 Meter sein
   - Nicht unter entflammbaren Konstruktionen benutzen
   - Nur im freien Benutzen
   - Gasfalsche muss entfernt werden, falls der TWIN GRILL im inner eines Gebäudes aufbewahrt wird

8. Der TWIN GRILL darf NICHT auf einem Boot in Betrieb genommen werden.

9. Der Gasschlauch muss vor jedem Gebrauch auf Undichtheit kontrolliert werden. Sollte der Schlauch beschädigt sein, muss dieser ersetzt werden.

10. Der TWIN GRILL darf NICHT verschoben werden, wenn entweder der Gas-, Kohlegrill oder Smoker angezündet sind.

11. Solange der Grill in Gebrauch oder noch heiss ist, darf er NIE unbeaufsichtigt gelassen werden.

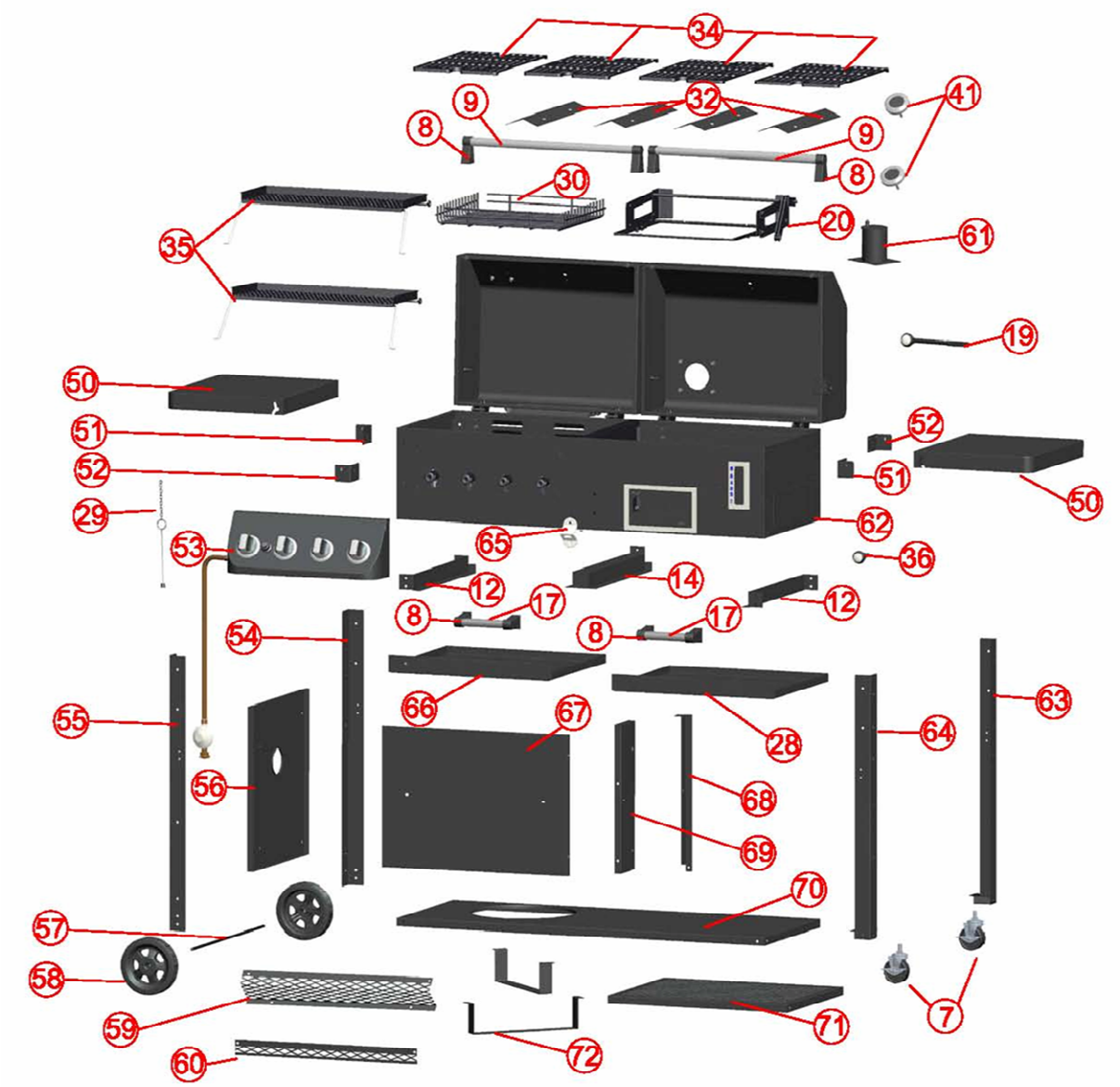
12. Kinder und Haustiere dürfen sich nicht ohne Begleitung Erwachsener in der Nähe des in Benutzung stehend TWIN GRILLS aufhalten.

Lesen Sie alle Warnhinweise und Instruktionen vorsichtig!

⚠ GEFAHREN	GEFAHREN ⚠
. Der TWIN GRILL darf NUR im Freien benutzt werden! . Der TWIN GRILL darf NIE in geschlossenen Räumen, unter einem Dach, in einem Zelt benutzt werden! . Der TWIN GRILL darf NUR zum Grillen benutzt werden. . Der TWIN GRILL darf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein. . Der Kohlegrill darf NICHT mit Anzündflüssigkeiten, z.B. Kerosin, Benzin oder Alkohol angezündet werden. Falls zum Anzünden solche oder andere brennbaren Flüssigkeiten benutzt werden, können Explosionen entstehen, welche zu ernsthaften körperlichen Verbrennungen oder zum Tode führen. . Die Umgebung des TWIN GRILLS mus frei sein von allen entflammbaren Flüssigkeiten, entzündbarem Material wie Holz, Pflanzen, Gras , Bürsten, Papier und Stoffen. . Der TWIN GRILL ist während und nach dem Gebrauch HEISS - berühren Sie die Oberflächen nicht. Benutzen Sie IMMER gute Grillhandschuhe zum Arbeiten mit TWIN GRILL. . Kinder und Tiere müssen IMMER vom Grill ferngehalten werden. . Während der Benutzung des Grills dürfen keinerlei sportliche Aktivitäten und Spiele um den Grill herum ausgeübt werden. . Benutzen Sie nur feuerfestes Glas- oder Porzellan-Geschirr. Benutzen Sei NIE Plastikgeschirr oder -Kochbesteck. . Die Deckel des Grills werden extrem heiss.	. Falls ein Fettbrand entstehen sollte, schliessen Sie beim Gas- und Kohlegrill den Deckel und ebenfalls den Kaminabzug, um die Flammen zu ersticken. Benutzen Sie NIE Wasser um einen Fettbrand und Flammen zu löschen! . Der TWIN GRILL darf während des Grillens nicht verschoben werden. . Der TWIN GRILL darf nicht bei starkem Wind benutz werden. . Vorsicht beim öffnen des Deckels, da heisser Dampf und Flammen austreten können und diese zu Verbrennungen führen können. . Vor jedem Gebrauch des TWIN GRILLS auf Sicherheitsmängel überprüfen . Vorsicht während und nach Gebrauch des Grill sind die Oberflächen heiss. . Versichern Sie sich, dass die Kohle kalt ist und keine Glut mehr enthält vor dem entfernen der Asche. . Bewahren Sie den TWIN GRILL nicht in Reichweite von Kindern auf. . Kontrollieren Sie regelmässig die Auffangschalen von Fett und Asche und entleeren Sie diese. . Asche und Holzreste müssen auch von den Wänden entfernt werden um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

TWIN 47 Auflistung der Komponenten

Note: Für einen einwandfreien Zusammenbau des TWIN GRILLS vergewissern Sie sich, dass alle Einzelteile im Lieferumfang enthalten sind.



Hardware Paket

Nummern	Anzahl	Beschreibung
1	92	M6 x 15 kleinere Universal Kreuzkopfschrauben, schwarz
2	16	M5 x 12 grössere Universal Kreuzkopfschrauben, schwarz
3	2	″R" Klammern, schwarz
4	2	Rad Achse Hülsen
5	2	M8 Rad Muttern
6	2	M8 Rad Unterlagsscheiben
7	4	M6x30 Universal Kreuzkopfschrauben, schwarz
8	4	M6 KEPS Schraubenmuttern, schwarz
9	2	Scharnierbolzen, mit hellem Nickel überzogen
10	1	“ÂA” Batterie
11	1	Radkappen

TWIN 47 Auflistung der Teile

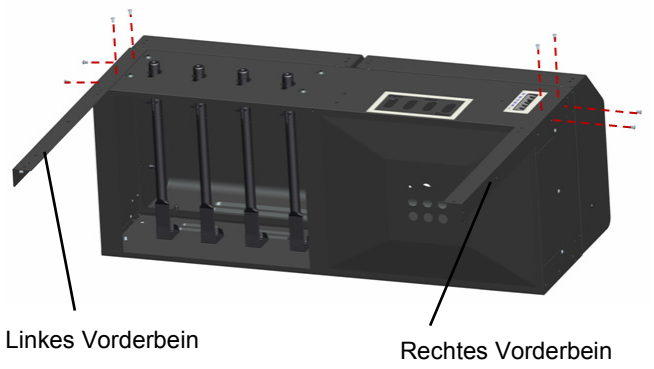
Teile Nr.	Anzahl	Bezeichnung	Artikel Nr.
7	2	Schliessbare Laufrollen	CC-013
8	8	Griffhalterungen	CC-001
9	2	Gas und Holzkohle Deckel Griffrohre (lang)	CC-045
12	2	Seitliche Fettauffangschubladen Halterungen	4700-12
14	1	Mittlere Fettauffangschubladen Halterung	4700-14
17	2	Griffrohre für Fettauffangschublade	CC-046
19	1	Kohlekorb Hebegriff	CC-020A
20	1	Kohlekorb Hebesystem	CC-020B
28	1	Rechte Fettauffangschublade	4700-27
29	1	Zundholzhalter mit Kette	4700-29
30	1	Kohle Korb	4700-30
32	4	Fettbrandschutz für Gasbrenner	CC-014
34	4	Grillroste für Gas– und Kohlegrill	CC-031
35	2	Warmhalterost Bausatz	4700-35
36	1	Kohle Luftzufuhr Griff	CC-019
41	2	Temperatur Anzeigen mit Flügelmutter	CC-018
50	2	Seitentablar Zusammenbau	3623CG-7
51	2	Hintere Seitentablarhalterung	CC-15
52	2	Vordere Seitentablarhalterung	CC-16
53	1	Bedienkonsole für Gasgrill Zusammenbau	4700-53
54	1	Linkes Hinterbein	4700-54
55	1	Linkes Vorderbein	4700-55
56	1	Linke Wagen Seitenverkleidung	4700-56
57	1	Rad Achse	CC-021
58	2	Räder und Deckkappen	CC-017
59	1	Mittlere Gewürzhalterung	4700-59
60	1	Unterer Gewürzhalterung	4700-60
61	1	Rauchabzug Zusammenbau	CC-048
62	1	Gas und Kohle Gehäuse und Deckel	4700-62
63	1	Rechtes Hinterbein	4700-63
64	1	Rechtes Vorderbein	4700-64
65	1	Flaschenöffner	CC-012
66	1	Linke Fettauffangschublade	4700-28
67	1	Vordere Wagenabdeckung	4700-67
68	1	Hintere Stützstrebe Vertikal	4700-68
69	1	Vordere Stützstrebe Vertikal	4700-69
70	1	Unteres Ablagetablar	4700-70
71	1	Mittleres Tablar für Gewürzkorb	4700-71
72	2	Gasflaschenhalterung	3623CG-20
80	1	Hardware Pack	CC-040
81	1	Montage und Gebrauchsanleitung	4700-81
82	4	Brenner (Vormontiert)	CC-002
83	1	Gasventil Kontroll Knopf	CC-005
84	1	Ignitor Zündknopf (elektrischer Zünder)	4700-53A
85	1	Warmhalterost	4700-35

Aufbau Anleitung

Anmerkung: Vorsichtiges durchschneiden der Karton Verschlussstreifen. Trennen der Karton-Seiten damit diese eine flache und saubere Unterlage für den Aufbau des TWIN GRILLS bilden. Entfernung des Verpackungsmaterials von der Innenseite des Gehäuses.
Nach dem Auspacken aller Einzelteile, kontrollieren Sie, ob alle Einzelteile vorhanden sind. Bewahren Sie diese Aufbau- und Bedienungsanleitung auf.

Für den sachgerechten Aufbau Ihres TWIN GRILLS werden folgende Werkzeuge benötigt:
Kreuzkopfschraubenzieher, Zange und Schraubenschlüssel

Schritt 1



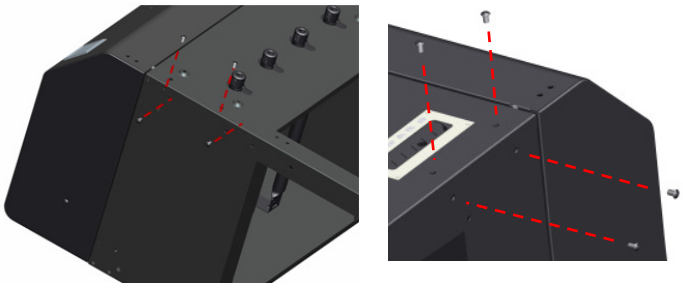


Fig. 1

Schritt 1: Vorderbein Aufbau

Anordnung: Gehäuse und Deckel Bausatz, Linkes und rechtes Vorderbein und (7) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Anmerkung: Jedes Bein ist entsprechend gekennzeichnet. Die Schrauben der Beine dürfen noch nicht fest angezogen werden bis Sie später in der Anleitung dazu aufgefordert werden.

Vorgehen:
Positionieren Sie das Gehäuse auf der Rückseite und bringen Sie das linke Vorderbein mit (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben an und das rechte Vorderbein mit (4) M6x15 Universal Kreuzschraube wie in der Fig. 1 abgebildet.

Schritt 2

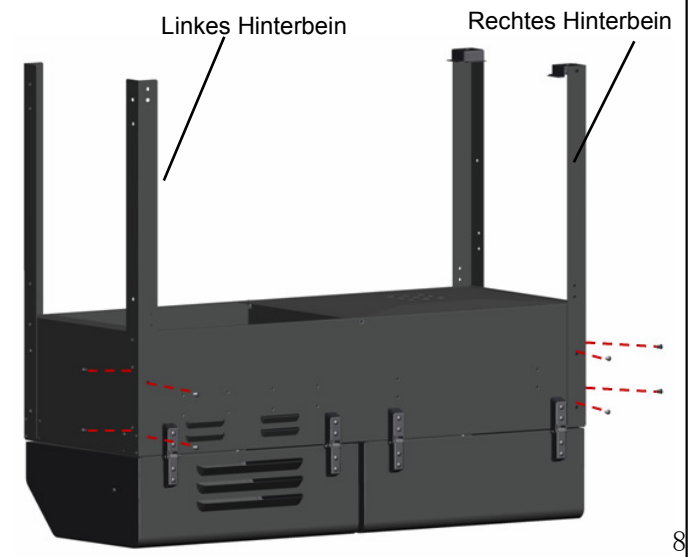


Fig. 2

Schritt 2: Hinterbein Aufbau

Anordnung: linkes und rechtes Hinterbein und (8) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Positionieren Sie das Gehäuse wie in Fig. 2 abgebildet und bringen Sie das linke Hinterbein mit (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben an und das rechte Hinterbein mit (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Aufbau Anleitung

Schritt 3

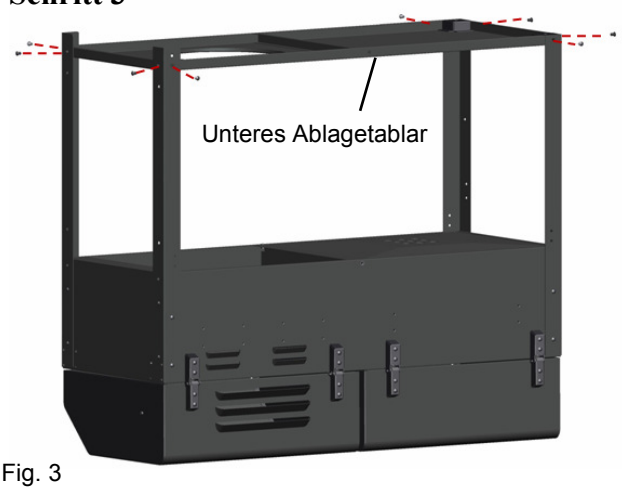


Fig. 3

Schritt 3: Unteres Ablagetablar Aufbau

Anordnung: Unteres Ablagetablar und (8) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Befestigen Sie das untere Ablagetablar wie in Fig 3 beschrieben.

Anmerkung: Das Ende des unteren Ablagetablars mit den Verstärkungsplatten muss am linken Ende des Grills positioniert sein wie in Fig. 3 beschrieben.

ZIEHEN SIE JETZT ALLE UNIVERSAL KREUZKOPFSCHRAUBEN FEST AN, DIE SIE IN DEN SCHRITTEN 1, 2 UND 3 BENUTZT HABEN.

Schritt 4

Fig. 4A

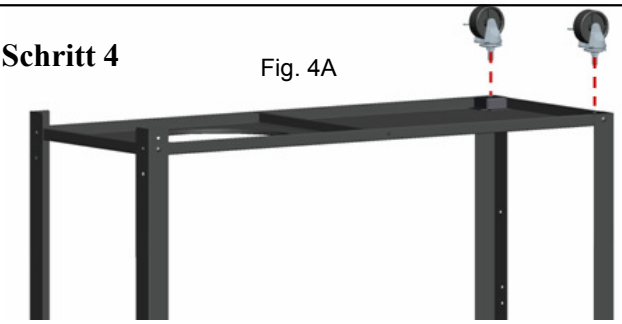


Fig. 4B

Schritt 4: Rad und Laufrollenaufbau

Anordnung: 2 Räder, 1 Radachse, 2 Radkappenabdeckungen, 2 Unterlagsscheiben, 2 M8 Muttern, 2 schliessbare /Laufrollen/Lenkrollen

Vorgehen:

Setzen Sie das Gewinde der Laufrollen in den Boden jeden Beines wie in Fig. 4 gezeigt und ziehen Sie diese mit dem mitgelieferten Kreuzkopfschraubenzieher fest an. Befestigen Sie die beiden Räder wie in Fig. 4B abgebildet.

Schritt 5

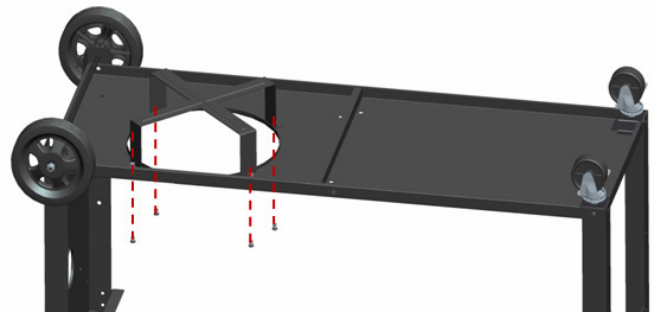


Fig. 5

Schritt 5: Gasflaschen Halterung Zusammenbau

Anordnung: (2) Gasflaschenhalterungen, (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Befestigen Sie die Gasflaschenhalterung am unteren Ablagetablar mit (4) M6x15 den Universal Kreuzkopfschrauben wie abgebildet.

Aufbau Anleitung

Schritt 6

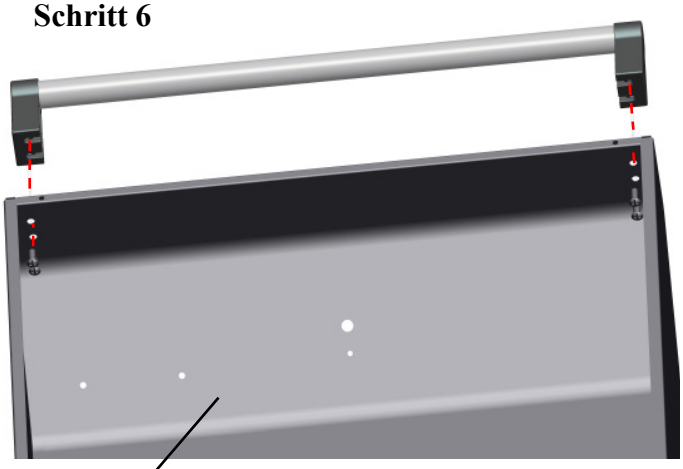


Fig. 6

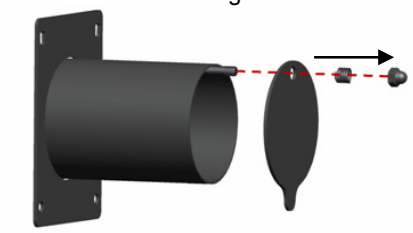
Schritt 6: Anbringen der langen Haltegriffe an den Gas- und Holzkohlegrill Deckel

Anordnung: (4) Griffhalterungen, (2) Lange Deckelgriffrohre , (8) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Positionieren Sie die Griffhalterungen an jedem Ende der langen Deckelgriffrohre. Öffnen Sie den Grilldeckel und positionieren Sie die Griffhalterungen an den Schraubenlöchern an den enden der Grilldeckel. Dann befestigen Sie die M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Schritt 7

Fig. 7A



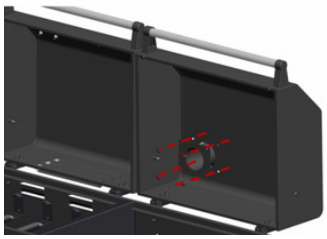


Fig. 7B

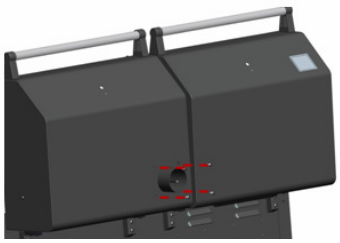


Fig. 7C

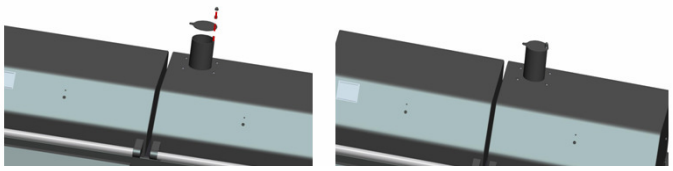


Fig. 7D

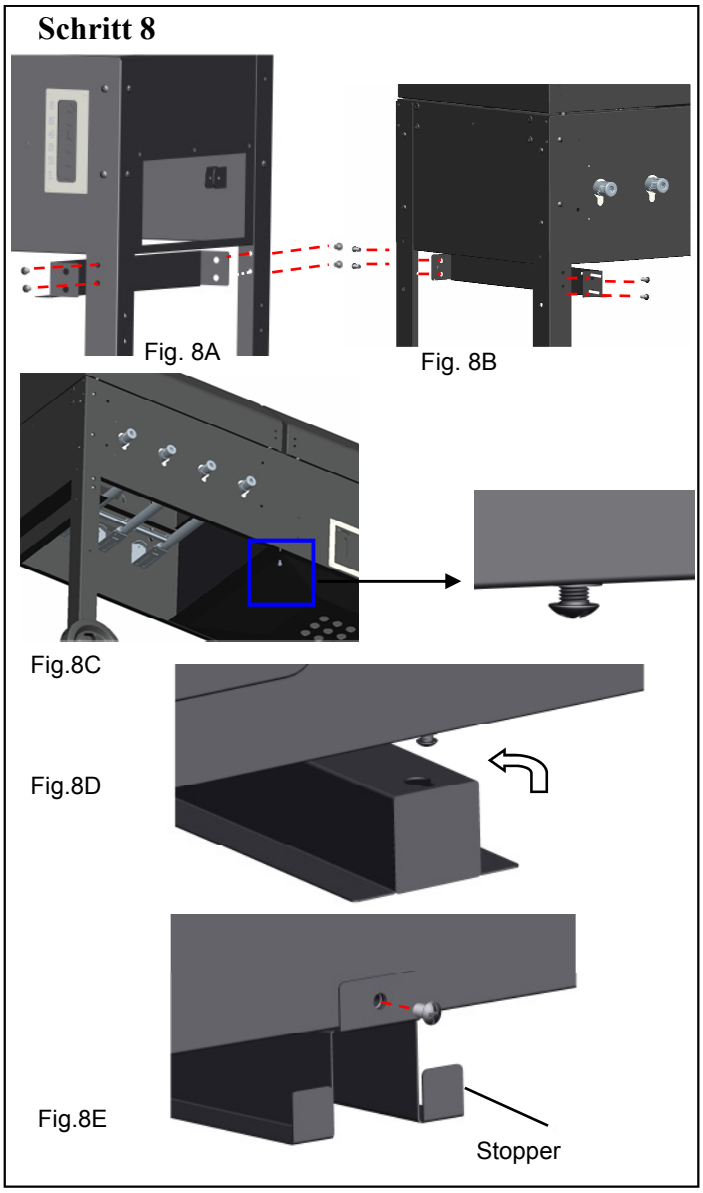
Schritt 7: Anbringen des Rauchabzugs

Anordnung: Rauchabzug Aufbau, (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben und (4) M6 KEPS Schraubenmuttern.

Vorgehen:
Positionieren des Rauchabzug Deckel wie in Fig. 7A. Den Rauchabzug von der INNENSEITE des Holzkohle-Grilldeckels in die Öffnung durchschieben wie in Fig. 7B.
Merke: Die Rauchabzug Deckel Schraube muss auf der rechten Seite vom Grilldeckel montiert sein wie in Fig. 7D.

Die Anbringung der M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben müssen von der Aussenseite des Grilldeckels angebracht werden und mit den M6 KEPS Muttern, von der INNENSEITE befestigt werden, wie in Fig. 7C beschrieben. Danach wird der Rauchabzug Deckel befestigt wie in Fig. 7D.

Aufbau Anleitung



Schritt 8: Montage der Fettauffang-Schubladen-Führungsschienen (Rechts, Links und Mitte)

Anordnung: Linke, rechte und mittlere Fettauffang-Schubladen-Führungsschienen und (10) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:

Positionierung der rechten Fettauffang-Schubladen-Führungsschiene auf der Innenseite des rechten Beines wie in Fig. 8A abgebildet. Benutzen Sie dazu die (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

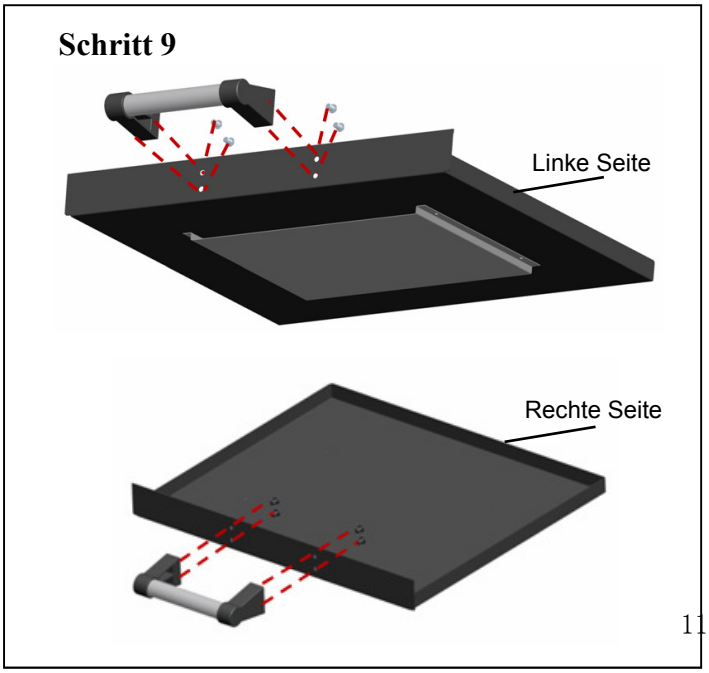
Positionierung der linken Fettauffang-Schubladen-Führungsschiene auf der Innenseite des linken Beines wie in Fig. 8B abgebildet. Benutzen Sie dazu die (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Beachten Sie, das die Gasleitung ausserhalb der linken Schubladen-Führungsschiene positioniert wird wie in Fig. 8B dargestellt wird.

Auf der Vorderseite des Grills finden Sie an der Unterseite des Gehäuses ein Schraubenloch worin eine M6x15 Universal Kreuzschraube teilweise angeschraubt werden muss, siehe Fig. 8C.

Positionierung der mittleren Führungsschiene, so dass das Loch der Führungsschiene in die teilweise angeschraubte Universal Kreuzschraube passt. Die mittlere Führungsschiene mit dem Stopper muss nach hinten ausgerichtet werden.

Dann stossen Sie die Führungsschiene gegen die Hinterseite des Grillgehäuses, so dass die vorstehende Lasche über das Loch im unteren Hinterteil des Gehäuses passt und schrauben Sie eine M6x15 an wie in Fig. 8E. Ziehen Sie alle benutzen Universal Kreuzkopfschrauben fest an.



Schritt 9: Befestigung der Handgriffe an Fettauffang Schublade, Feuerkammer

Anordndung: (8) Handgriff Verbindungsstücke, (4) kurze Handgriff Rohre, (16) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben .

Vorgehen:

Befestigung der Handgriff Verbindungsstücke an die kurzen Handgriff Rohre wie abgebildet. Diese werden an die Feuerkammer Deckel befestigt, indem die Verbindungsstücke über die Löcher gehalten und mit M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben durch jedes Loch angeschraubt werden wie abgebildet. Dies ist das gleiche Vorgehen wie in Schritt 6 für die Grill Deckel Griffe.

Aufbau Anleitung

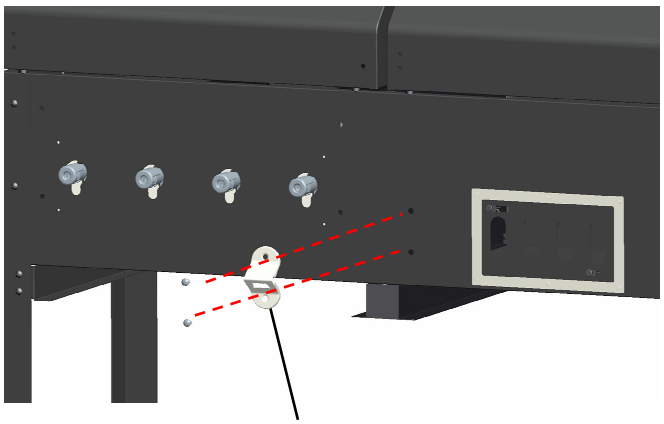


Fig.10

Schritt 10: Anbringen des Flaschenöffners

Anordnung: (1) Flaschenöffner, (2) M6x15 Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:

Montage des Flaschenöffners auf der Vorderseite des Grills (2) M6x15 Kreuzkopfschrauben wie in Fig. 10.

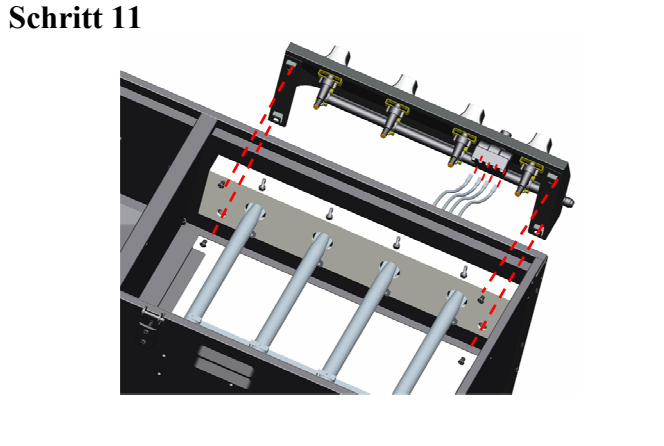


Fig.11

Schritt 11: Zusammenbau Kontroll-Panel (Gaszufuhr Bedienung)

Anordnung: Kontroll-Panel Zusammenbau, (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Verbinden Sie die (4) Elektrokabel von dem Ignitor zum Brenner. Montieren Sie das Kontroll-Panel wie abgebildet in Fig. 11. Befestigen Sie das Kontroll-Panel mit (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

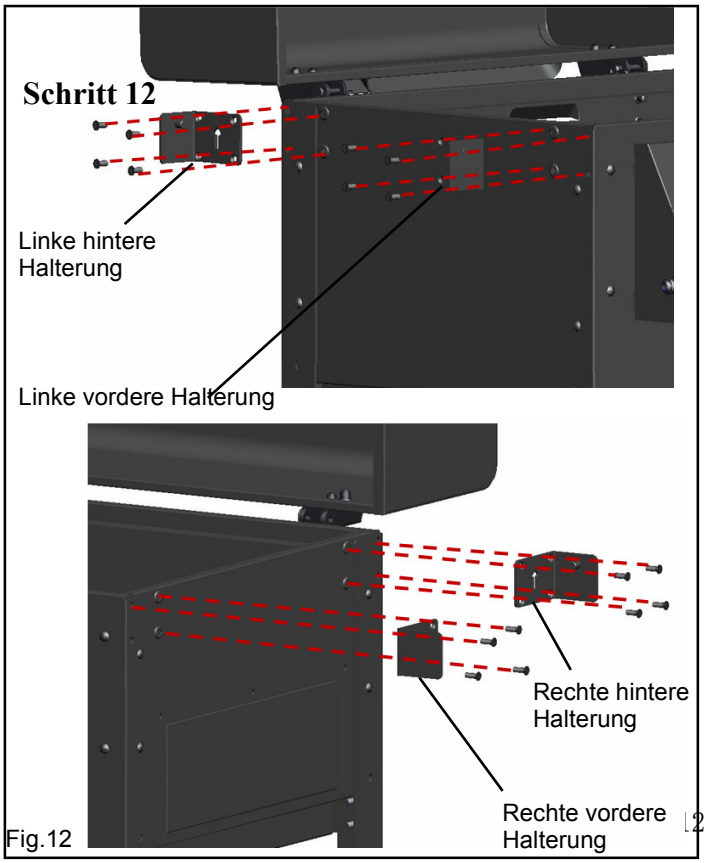


Fig.12

Schritt 12 Anbringen der Seitentablar Halterungen

Anordnung: (4) Seitentablar Halterungen (16) M5x12 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Montieren Sie die hintere und die vordere Seitentablar Halterung wie in Fig. 12 abgebildet auf der linken Seite des Grills mit den Schrauben (die Pfeile müssen jeweils nach oben zeigen). Die Universal Kreuzkopfschrauben gut anziehen.

Die Einhängevorrichtungen für die Seitentablare müssen bei allen Halterungen oberhalb positioniert werden.

Aufbau Anleitung

Fig.13

Schritt 13: Befestigung des linken Seitentablares (abnehmbar)

Anordnung: (2) Seitentablare
Vorgehen: Die beiden Seitentablare erst am Schluss einhängen.
Einhängen: Die Seitentablare mit den Schlitzen auf der linken Halterung einfahren und auf der rechten Halterung einfahren. Das Seitentablar horizontal aufklappen und das Seitentablar hängt sich ein. Um das Seitentablar nach unten zu klappen, muss das Seitentablar zuerst hinten und dann vorne am Grill leicht angehoben werden.

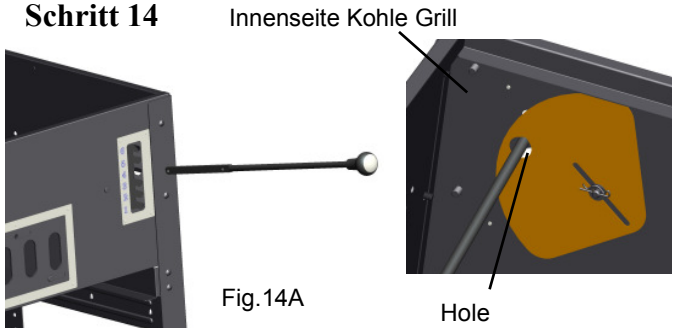


Fig.14A

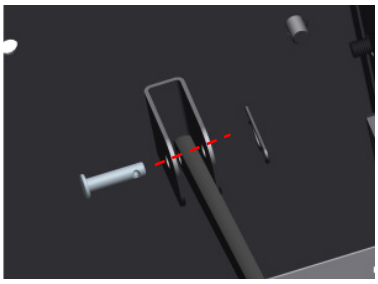


Fig.14 B

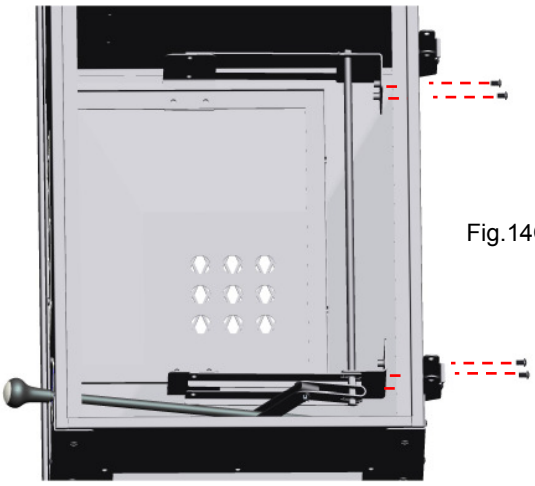


Fig.14C

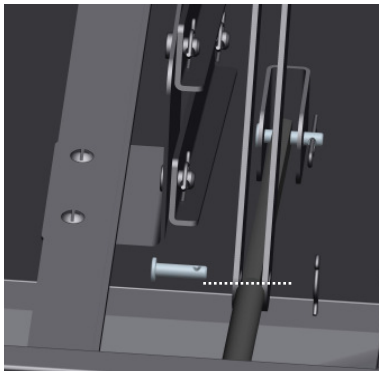


Fig.14D

Schritt 14: Montage Kohle Hebekorb System

Anordnung: Holzkohle Hebekorb Griff, Holzkohle Hebekorb System, (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben, (2) Scharnierbolzen und (2) “R” Klammern

Vorgehen:
Schieben Sie den Holzkohle Hebekorb Griff durch den anpassbaren Schlitz und durch das Loch an der Innseite der Platte wie in Fig 14A gezeigt. Richten Sie das Loch am Ende des Hebekorb Griffs aus mit den Löchern der Klammer in “U” Form am hinteren Teil des Grillgehäuses. Führen Sie den Hebekorb Griff mit der “U” Form-Klammer zusammen indem Sie einen Scharnierbolzen anbringen wie in Fig. 14B gezeigt. Dann führen Sie eine “R” Klammer durch das Loch im Scharnierbolzen.

Platzieren Sie das Holzkohle Hebekorb System in das Gehäuse und befestigen Sie es an der Hinterwand indem Sie (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben durch die Hinterseite der Gehäusewand durchschrauben wie in Fig. 14C abgebildet.

Befestigung des Holzkohle Hebegriffs an das Holzkohle Hebekorb System indem Sie einen Scharnierbolzen durch den “U”-Form Hebearm und dem Loch in der Mitte des Hebegriffs wie in Fig. 14D gezeigt. Dann führen Sie eine “R” Klammer durch das Loch im Scharnierbolzen.

Jetzt sollte es möglich sein das Holzkohle Hebekorb System an die gewünschte Höhe anzupassen, indem Sie den Hebegriff nach links bewegen und nach oben oder unten stellen.

Aufbau Anleitung

Schritt 15

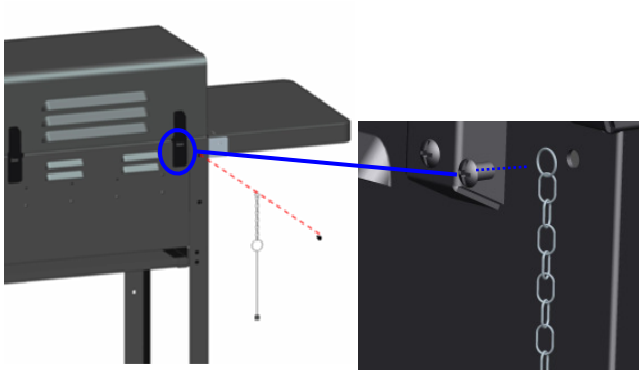


Fig.15

Schritt 15: Befestigung Zündholzhalter mit Kette

Anordnung: Zündholzhalter mit Kette (Teil 29) und (1) M6x15 Universal Kreuzschraube.

Vorgehen: Befestigen Sie den Zündholzhalter mit Kette am obersten hinteren Loch am hinteren linken Bein mit einer M6x15 Universal Kreuzschraube in dem Sie durch die Schlinge am Ende der Kette fahren und die Schraube fest anziehen. Siehe Fig. 17.

Schritt 16

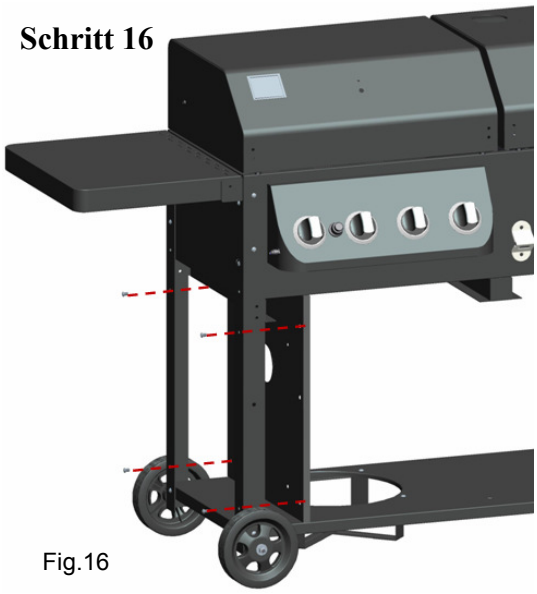


Fig.16

Schritt 16: Befestigung der linken Seitenverkleidung

Anordnung: (1) Linke Wagen-Seitenverkleidung , und (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Montieren Sie die Seitenverkleidung wie abgebildet durch die vorgebohrten Löcher mit M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben befestigen.

Schritt 17

Fig.17

Schritt 17: Vordere Wagenabdeckungs Strebe

Anordnung: (1) Vordere Wagenabdeckungs Strebe und (2) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Befestigen Sie die Strebe auf der Vorderseite in der Mitte der Fettauffang Schubladenschiene. Positionieren Sie die Strebe so, dass die Löcher aufeinander passen und die M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben befestigt werden können.

Aufbau Anleitung

Schritt 18

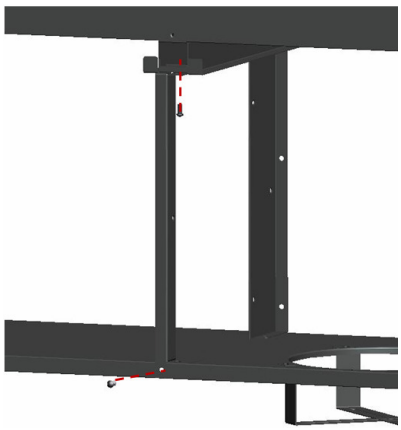


Fig.18

Schritt 18: Hintere Wagenabdeckungs Strebe

Anordnung: (1) Hintere Wagenabdeckungs Strebe und (2) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Befestigen Sie die Strebe auf der Vorderseite in der Mitte der Fettauffang Schubladenschiene. Positionieren Sie Strebe so, dass die Löcher aufeinander passen und die M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben befestigt werden können.

Schritt 19

Die Biegung der Wagenverkleidung muss so platziert werden, dass die schmalen Ränder gegen hinten zeigen.

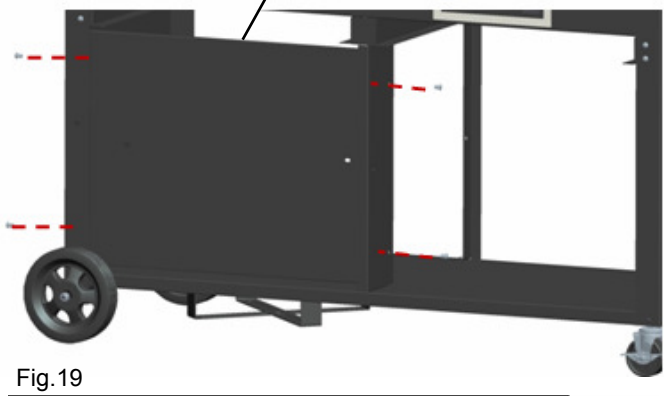
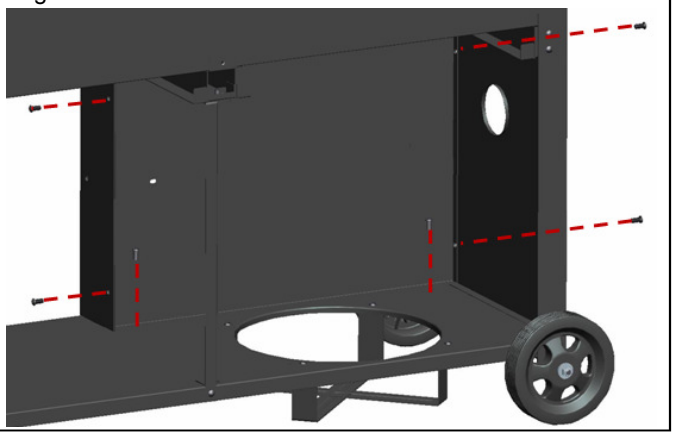


Fig.19



Schritt 19: Befestigung der vorderen linken Wagenverkleidung (Gasgrill).
Anordnung: (1) Vordere Wagenverkleidung, und (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Montieren Sie die vordere Wagenverkleidung wie abgebildet durch die vorgebohrten Löcher mit M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben befestigen. Die Biegungen der vorderen Wagenverkleidung muss so platziert werden, dass die schmalen Ränder gegen hinten zeigen.

Schritt 20

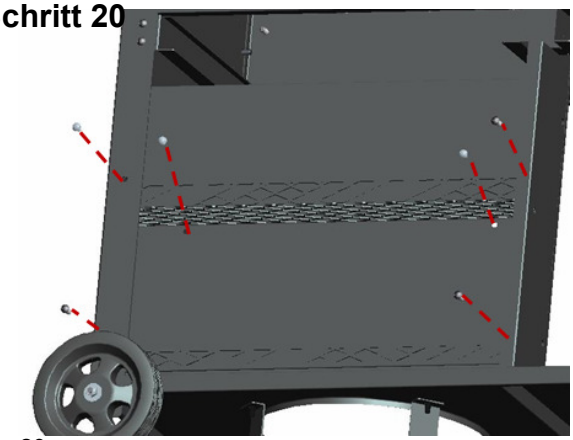


Fig.20

Schritt 20: Befestigung der mittleren und unteren Gewürzhalterung.

Anordnung (1) Mittlere Gewürzhalterung (1) untere Gewürzhalterung(6) M6x15 Unversal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Befestigen Sie die mittlere Gewürzhalterung beim linken Vorderbein und der mittleren Strebe mit der vorderen Wagenverkleidung mit M6x15 Univeral Kreuzkopfschrauben von der Vorderseite her, wie abgebildet.

Befestigen Sie nun die untere Gewürzhalterung. Links mit dem linken Vorderbein und der mittleren Strebe mit je (1) M6x15 Universal Keuzkopfschraube.

Aufbau Anleitung

Schritt 21

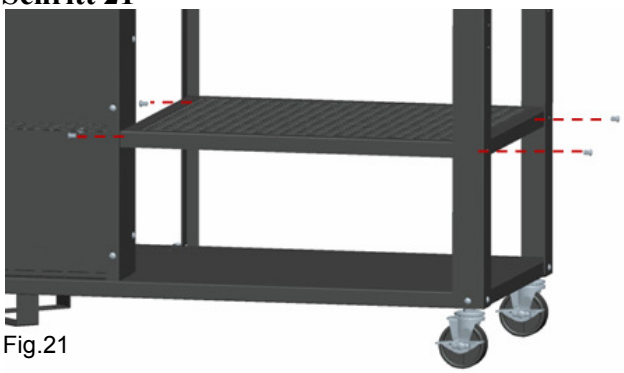


Fig.21

Schritt 21: Befestigung der mittleren Ablagefläche (Gitterrost)

Anordnung: (1) Mittlere Ablagefläche (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:
Befestigen Sie die mittlere Ablagefläche mit den rechten Beinen und der mittleren Strebe mit (4) Universal Kreuzkopfschrauben.

Schritt 22

Fig.22

Schritt 22: Befestigung Kohle Luftzufuhr-Griff

Anordnung: Kohle Luftzufuhr-Griff

Vorgehen:
Schrauben Sie den Griff in das Loch, welches sich oberhalb der vertikalen Schlitze auf der Holzkohleseite des Grills befindet. Der Griff sollte nach hinten und vorne gleiten, um die Luftzufuhr zu öffnen.

Schritt 23

Fig.23

Schritt 23: Montage der Fettauffangschub-laden

Anordnung: (2) Fettauffangschubladen (Teil 12)

Vorgehen: Schieben Sie die Fettauffang-schubladen unter jeden Grill in die Schienen (Fig. 19)

Schritt 24

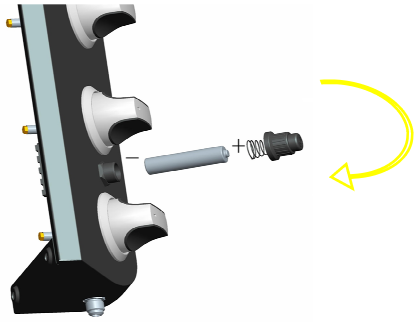


Fig.24

Schritt 24: Einsetzen der "AA" Batterie

Anordnung: (1) "AA" Batterie, (1) Druckknopf, (1) Ignitor Deckel, (1) Elektro Ignitor, (1) M5 Mutter.

Vorgehen:
Den Ignitor Deckel abschrauben und die Batterie "AA" mit dem Plus gegen vorne einsetzen. Den Ignitor Deckel im Uhrzeigersinn von Hand anschrauben und gut befestigen.

Aufbau Anleitung

Schritt 25

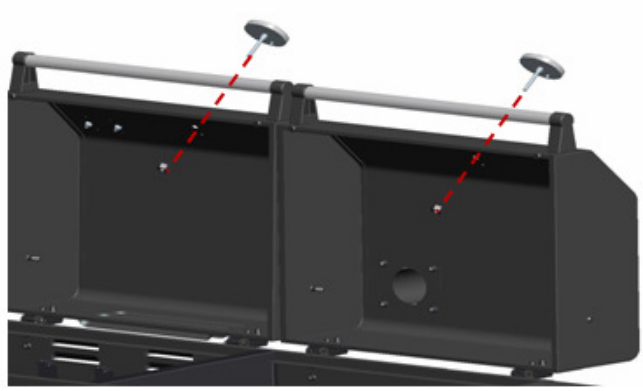


Fig. 25

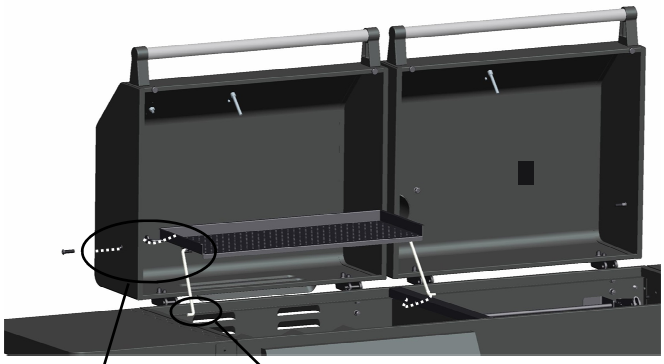
Schritt 25: Befestigung der Temparaturanzeigen

Anordnung: (2) Temperaturanzeige mit dafür vorgesehenen Muttern

Vorgehen.
Stossen Sie die Temperaturanzeige wie abgebildet durch die vorgebohrten Löcher und befestigen Sie diese mit den Muttern.

Schritt 26

Fig. 26A



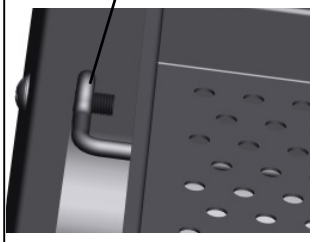


Fig. 26B

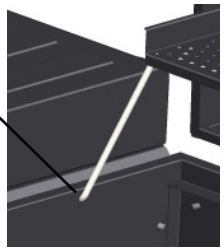


Fig. 26C

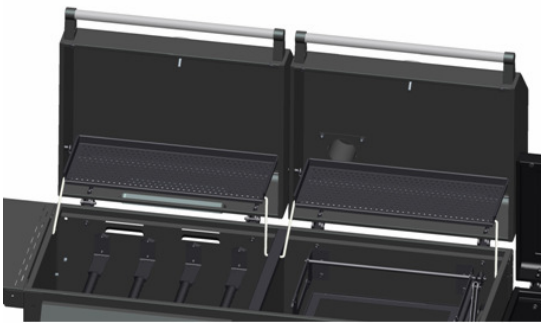


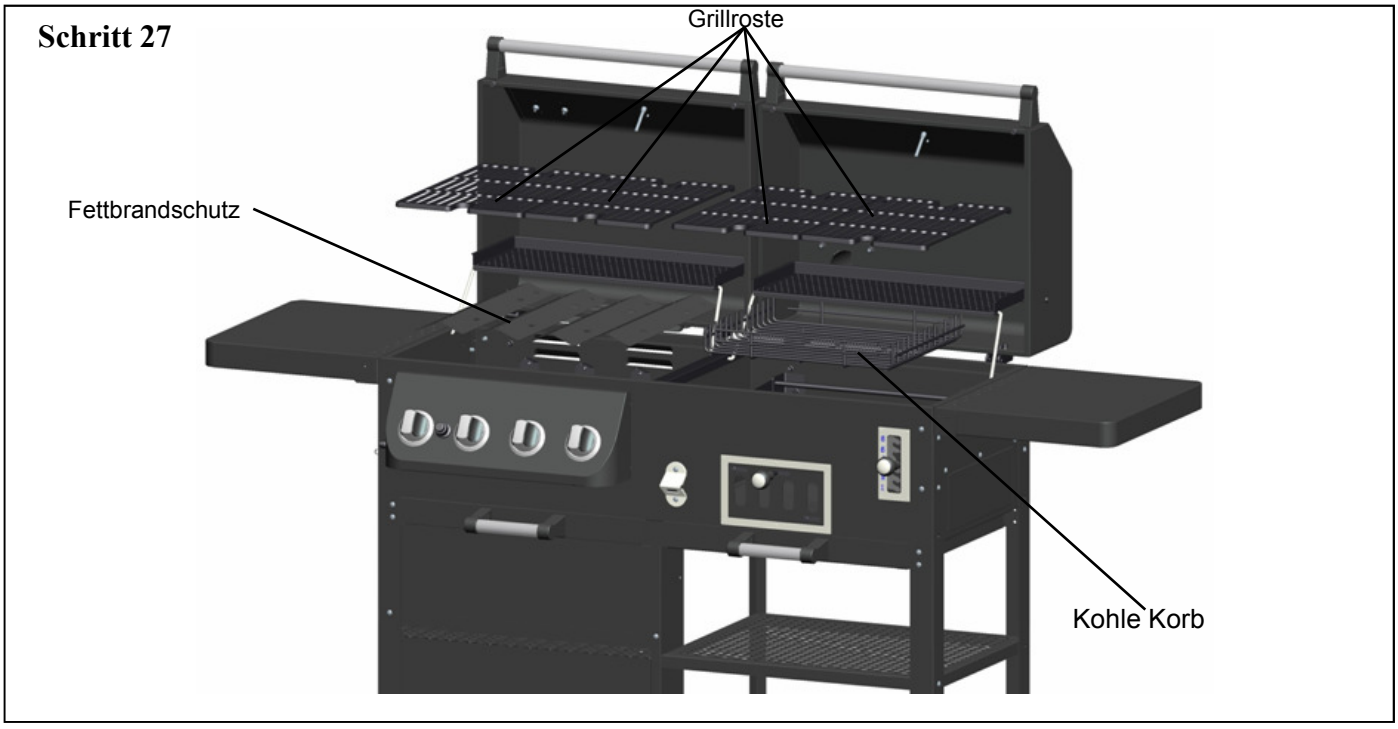
Fig. 26D

Schritt 26: Montage Warmhalterost

Anordnung: Warmhalterost und (2) M6x25 Universal Kreuzkopfschrauben

Vorgehen: Um die Warmhalteroste anzubringen, stecken Sie von aussen (2) der M6x25 Universal Kreuzkopfschrauben durch den Deckel wie in Fig. 26A gezeigt und positionieren Sie den Warmhalterost so, dass die Universal Kreuzschraube durch die Drahtschlaufe passt, siehe Fig. 26B. Dann richten Sie die Drahtschlaufe auf der gegenüberliegenden Seite des Warmhalterostes mit dem Loch im Deckel des Grills und befestigen diesen mit der anderen M6x25 Universal Kreuzschraube.
Stecken Sie die Drahtbeine in die Löcher an den Seiten des Gehäuses wie in Fig. 26C gezeigt. Die beiden Warmhalteroste gut ausrichten, so dass die Deckel einwandfrei schliessen.

Aufbau Anleitung



Schritt 27: Einsetzen (4) Fettbrandschutz, (1) Kohle Korb, und (4) Grillroste.

Positionieren Sie die (4) Fettbranschutz Abdeckungen auf die dafür vorgesehenen Halterungen.
Positionieren Sie den Kohle Korb auf das Hebesystem.
Legen Sie die Grillroste (Gusseisenroste) auf den Gas- und den Kohlegrill. Die Gusseisenroste sollen für den ersten Gebrauch eingeölt werden mit einem hitzebestädigen Öl.
.

Der Aufbau Ihres **TWIN GRILLS** ist nun beendet.
Weitere Informationen und entsprechendes Zubehör finden Sie auf
www.chefcentre.ch oder www.twingrill.com
Für Ihre Sicherheit befolgen Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise!

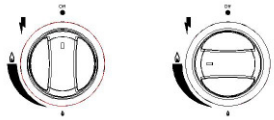
Gebrauchsanleitung

Anschliessen der Gasflasche mit dem Gasdruckregler 50mBar zum Grill

- Die entsprechenden Gasflaschen finden Sie bei verschiedenen Gas Fachhändlern und Tankstellen.
- NUR Propan Gasflaschen mit Inhalten von 5lt. und 7,5lt. verwenden.
- Die Gasflaschen mit Vorsicht behandeln. Nicht fallen lassen.
- Wenn der Grill längere Zeit nicht in Gebrauch ist den Gasdruckregler von der Gasflasche entfernen.
- Den Gasdruckregler an der Gasflasche anschliessen und gut von Hand zudrehen.
- Der Gasdruckregler **50mbar** und Gasschlauch müssen vor jedem Gebrauch auf undichte Stellen kontrolliert werden bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Nie ein Zündholz oder Flamme benutzen um das Undichtsein zu kontrollieren.
- Zum Testen des Undichtseins bereiten Sie Wasser mit wenig Spülmittel vor. Sprühen oder waschen Sie die Spülmittelflüssigkeit auf die Verbindung von der Gasflasche zum Gasdruckregler und dem Gasschlauch bis zu den Gasbrenner Knöpfen, welche zugedreht sein müssen auf der Position “OFF”.
- Den Gashahn an der Gasflasche öffnen und aufmerksam beobachten ob sich kleine Bläschen an irgend einer Stelle des Gasdurchlasses bilden. Wenn sich keine Bläschen bilden ist alles klar!
- Falls sich kleine Bläschen bilden, muss das Leck gefunden werden und entsprechend repariert und die defekten Gasteile ersetzt werden.
- Diesen Vorgang nie in der Nähe von Feuer oder Flammen durchführen. Nur im Freien mit genügend Luftzirkulation durchführen.
- Der Gasschlauch darf höchstens eine Maximallänge von 1,5 Meter aufweisen.
- Europäische Sicherheitsnorm EN 498 von 2012: Gasflaschen dürfen maximal diese Masse aufweisen:
  1. Durchmesser oder Breite von 310mm.
  2. Maximale Höhe inklusive Gasdruckregler und Gasventil von 480mm.

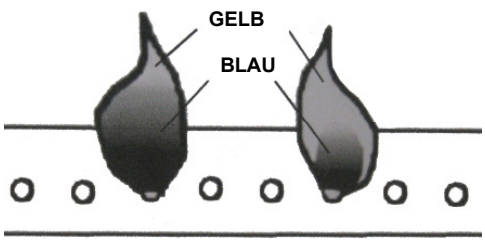
Den Grill anzünden

- **Immer zuerst den Grilldeckel öffnen bevor der Grill angezündet wird!**
- Alle Gasbrenner Knöpfe müssen auf der Position “OFF” gestellt sein.
- Den Gasflaschen Hahn öffnen.
  Merke: JEDER der 3 Gasbrenner von Ihrem TWIN GRILL Grill müssen mit dem Ignitor angezündet werden - nie einfach ein Gashahn aufdrehen - immer Zünden!



- Drücken Sie den Knopf etwas runter, und drehen Sie langsam im Gegenuhrzeigersinn (nach links) auf die Position "HIGH". Betätigen Sie gleichzeitig den Ignitor (Zündung)!
- Dann können Sie den Gasbrenner-Knopf auf ihre gewünschte Position bringen.
- Falls der Brenner nicht entfacht wurde, drehen Sie den Knopf zurück auf “OFF”, warten Sie 5 Minuten damit das restliche Gas entweichen kann und dann wiederholen Sie den Anzündvorgang wie vorher beschrieben.
- Nach der Benutzung des Grills drehen Sie alle Gas-Brennerknöpfe auf die "HIGH" Position und dann drücken Sie die Knöpfe ganz ein und drehen auf die "OFF" Position.
- Sofort danach drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf OFF.
- Wenn der Auto-Elektrozünder den Brenner NICHT entfacht, können Sie ihn mit einem Zündholz oder einem brennenden Papier entfachen - halten Sie das Zündholz oder das Papier mit dem Zündholzhalter (an der Seite des Grills befestigt), und stecken Sie es durch die Öffnungen des Grillrostes in die Nähe des Fettbrandschutzes, welcher den Brenner überdeckt. Dann befolgen Sie das gleiche Vorgehen wie oben beschrieben.
- Beobachten Sie die korrekte Flamme des Brenners - sie ist blau/gelb und ca. 1-2 cm hoch.

Eine gute Flamme ist BLAU



Eine schlechte Flamme ist GELB

Pflege und Reinigung

! WARNUNG !

- Nehmen Sie keine Reinigungs- oder Unterhaltsarbeiten vor bevor der Grill und alle Teile kalt sind! Beachten Sie, dass das Ventil an der Gasflasche geschlossen ist und auf der “OFF” Position.

- Nach jedem Grillen können Sie den Gasgrill auf HIGH laufen lassen, oder setzen Sie die Kohle auf die höchste Position um alle Essensrückstände auszubrennen, damit sich die Rückstände nicht aufbauen.

REINIGUNG

Benutzen Sie nur milde Geschirrspülmittel, heisses Wasser, einen Nylonschwamm und eine BBQ Reinigungsbürste.
Immer nach der Reinigung müssen alle Oberflächen sorgfältig abgespült werden.
Behandeln Sie die emaillierten Oberflächen mit Sorgfalt - diese Keramikbeschichtungen wurden mit hohen Temperaturen hergestellt und können bei unsachgemässer Reinigung absplittern.

BRENNER

1. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche und die Brenner Kontrollknöpfe auf OFF.
2. Nehmen Sie die Grillroste und die Fettbrandschütze von den Brennern.
3. Entfernen Sie die Schraube hinten am Grill, welche die Brenner befestigt.
4. Klappen Sie die Brenner behutsam auf und schieben sie diese rückwärts weg von der Ventilöffnung, dann heben Sie die Brenner aus dem Grill raus.
5. Wischen Sie die Öffnungsfläche sauber.
6. Reinigen Sie alle Brennerlöcher, welche verstopft sind. Benutzen Sie dazu einen Zahnstocher oder einen Draht.
7. Entfernen Sie alle Essensreste oder andere Beschichtungen auf dem Brenner.
   Setzen Sie den Brenner wieder ein indem Sie die oben genannten Schritte rückwärts verfolgen. Um sicher zu sein, überprüfen Sie, ob die Brenner so installiert sind, dass die Ventilöffnung IM Brenner ist.

PROBLEMBEHEBUNG GASGRILL

Der Brenner zündet nicht :

1. Ist die Gasflasche leer?
2. Checken Sie den Elektrozünder – gibt es Funken?
3. Checken Sie ob es Spinnen- oder Insektennester drin hat, welche den Brenner verstopfen.

Flamme ist orange, sollte blau sein:

1. Checken Sie ob es Spinnen- oder Insektennester drin hat, welche den Brenner verstopfen
2. Schliessen Sie den Deckel und brennen Sie auf HIGH Rückstände im Brenner aus.
3. Ev. sind die Brenner ausgebrannt und müssen ersetzt werden.

Aufflackern der Flamme:

1. Kochtemperatur ist zu hoch.
2. Grillgut ist zu fettig.
3. Fett hat sich im Grill angesammelt. Reinigen und brennen Sie das Fett aus.

Gebrauchsanleitung

! WICHTIG ! VOR INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Gebrauch, befolgen Sie die folgenden 3 Schritte, um die Grillbeschichtung zu erhalten und gleichzeitig schlechte Gerüche von Farbe auszubrennen.

SCHRITT 1: Bepinseln Sie ALLE INNEREN OBERFLÄCHEN des Grills mit wenig hitzebeständigen Pflanzenöl.
SCHRITT 2: Beim ersten Feuer benutzen Sie 1,5-3 kg Kohle oder Coco Premium Briquettes in der Feuerkammer. Stellen Sie die Luftzufuhr auf 1/2 offen.
SCHRITT 3: Unterhalten Sie das Feuer während 1 Stunde. **ANMERKUNG:** Es ist wichtig, dass während dieses Vorgehens keine Oberflächen beschädigt werden.

KOHLEGRILLTEIL BETRIEBSANLEITUNG

KOHLE DIREKTE HITZE –*ODER*- **RÄUCHERN (BARBEQUE) INDIREKTE HITZE**
INDIREKTE HITZE WIRD ERZIELT INDEM DIE KOHLE NUR AUF DER LINKEN ODER RECHTEN SEITE AUF DEM KOHLEKORB LIEGT UND DAS GRILLGUT AUF DER ANDERN SEITE
Bitte lesen Sie alle Schritte genau durch bevor Sie Grillen.

GRILLEN MIT KOHLE UND DIREKTER HITZE

(Das Feuer ist in der Feuerkammer und das Grillgut ist auf dem Kohlegrill. Befolgen Sie diese Schritte um mit Kohle und direkter Hitze in der Räucherkammer zu Grillen)

1. Um einfach und effizient die Kohle oder besser die TWIN GRILL Coco Premium Briquettes anzuzünden empfehlen wir ein Grillstarter. Diesen mit 1,5 kg Kohle oder **TWIN GRILL Coco Premium Briquettes auffüllen und mit Anzündhilfen anzünden. Coco Premium Briquettes bilden kaum Rauch, haben einen feinen Geschmack, brennen wesentlich länger und sind ökologischer als Kohle.**
2. Nach ca. 30 Minuten laden Sie die Kohle oder Coco Premium Briquettes auf den Boden des Kohlkorbes, welcher auf der untersten Einstellung sein sollte.
3. Stellen Sie die Luftzufuhr an der Feuerkammer und der Räucherkammer auf 1/4 bis 1/3 offen ein.
4. Füllen Sie sofort und sorgfältig nochmals ca. 1 kg Kohle oder besser TWIN GRILL Coco Premium Briquettes auf die bereits brennende Kohle auf - je nach Verwendungsdauer und Zweck.
5. Wenn die Temperatur Ihre gewünschte Höhe ereicht hat, kann das Grillgut auf die Grillroste gelegt werden.
6. Grillen Sie das Grillgut nie zu heiss mit zuviel Fett! Bevorzugen Sie eine längere und tiefere Garzeit - ist gesünder!

Der Höhen verstellbare Kohlekorb in der Räucherkammer macht es möglich, dass die Hitzeeinwirkung individuell eingestellt werden kann. Somit kann das Grillgut z.B. angebraten und die Temperatur anschliessend verringert werden, damit Ihr Grillgut knusprig wird und saftig bleibt. Anbraten benötigt nur einige Minuten auf jeder Seite. Beachten Sie, dass das Grillgut nicht zu brennen beginnt.

Für kleinere Grillgerichte kann die Feuerkammer anstelle der grossen Räucherkammer benutzt werden, um über Kohle und direkter Hitze zu Grillen. Befolgen Sie die gleiche Anweisungen wie oben beschrieben.

ZU IHRER SICHERHEIT BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND BETRIEBSANLEITUNGEN

Rezepte: Marinaden

MARINADE FÜR RINDFLEISCH
(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl
1 Löffel scharfer Senf
½ Teelöffel Paprika
1 Messerspitze Curry und Salbei
2 Löffel Worcestershire-Sauce
1 Stk. Knoblauchzehe gepresst
1 Teelöffel getrocknete Steinpilze, fein zerdrückt
frischer Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren

MARINADE FÜR LAMMFLEISCH
(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl
1 Löffel scharfer Senf
1 Löffel Zitronensaft
½ Teelöffel Oregano
½ Teelöffel Thymian
½ Teelöffel Rosmarin
1 Messerspitze Cayenne Pfeffer
2 Löffel Worcestershire-Sauce
2 Stk. Knoblauchzehen gepresst

Alle Zutaten gut verrühren

MARINADE FÜR KALBFLEISCH
(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl
1 Löffel scharfer Senf
½ Teelöffel Rosmarin
½ Teelöffel Majoran
1 Messerspitze Paprika
½ Zitrone abgeriebene Schale und Saft
½ Orange abgeriebene Schale
1 Löffel Weißwein
frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren

Rezepte: Marinaden - Saucen

CREOLE BARBECUE SAUCE

(Zutaten für ca. 6 - 7 dl sehr scharfe Sauce!)

1 Löffel Maisöl (eventuell Sonnenblumenöl)
1 mittlere Zwiebel fein geschnitten
10 Stk. zerdrückte Pfefferkörner
1 Stk. Stangensellerie sehr fein geschnitten
3 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Tomaten in Würfel geschnitten
1 Tasse Rindsbouillon
½ Tasse Weißer Essig
½ Tasse Pekannüsse fein gehackt
3 Löffel Senf
3 Löffel Brauner Zucker
2 Löffel Chili Sauce
½ Teelöffel Tabasco
½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner zerdrückt
½ Teelöffel weiße Pfefferkörner zerdrückt
½ Teelöffel Cayennepfeffer

VERFAHREN:
In einer Pfanne das Maisöl erwärmen. Zwiebeln, Pfefferkörner, Stangensellerie und Knoblauch ca. fünf Minuten dünsten. Alle anderen Zutaten beifügen, Hitze reduzieren und eindicken lassen, ca. 30 Minuten. Nicht anbrennen lassen. Im Mixer pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser nachgießen.
In Gläser abfüllen und kalt stellen. Die Sauce kann kühl, ca. 1 Woche lang aufbewahrt werden. Die sehr scharfe Sauce eignet sich zum bepinseln von Fleisch, ca. ½ Std. bevor das Grillgut gar ist.

BBQ SAUCE Texas Style
(Zutaten für ca. 6 - 7 dl Sauce)

¼ Tasse Butter
¼ Tasse Maisöl (Sonnenblumenöl)
2 Stk. Zwiebeln, fein geschnitten
¾ Tasse Whisky
Tasse Ketchup
½ Tasse Apfelessig
½ Tasse Orangenjus
½ Tasse Ahorn-Sirup
Tasse dunkle Melisse
2 Löffel Worcestershire-Sauce
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
½ Teelöffel Salz

VERFAHREN:
In einer Saucenpfanne Butter und Maisöl erhitzen. Die Zwiebeln goldgelb dünsten. Wärme reduzieren. Die übrigen Zutaten mixen und während 40 Minuten langsam mitdünsten. Sauce warm servieren. Die Sauce kann ca. 3 Wochen kühl aufbewahrt werden. Diese süss-saure Sauce eignet sich hervorragend zum bepinseln von Schinken, Spareribs, Kalb- Nierstücke und Schweinsschulter. 1 Stunde bevor das Grillgut gar ist, bepinseln.

CINDERELLA SAUCE (Zutaten für ca. 5 - 6 dl Sauce)

1 ½ Tasse Ketchup
1 Tasse Bier
¾ Tassen Apfelessig
3 Löffel brauner Zucker
2 Löffel Worcestershire-Sauce
2 Stk. geschnittene Knoblauchzehen
2 Teelöffel Kümmel
1 ½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Tabasco

VERFAHREN:
Alle Zutaten mixen, in einer Saucenpfanne aufkochen. Bei reduzierter Hitze weiterdünsten. Zwischendurch umrühren. Die Sauce wird warm serviert. Diese Sauce eignet sich für Spareribs und Geflügel.

PEPERONISAUCE MIT BASILIKUM (Zutaten für 5 dl Sauce)

3 Stk. grosse, rote Peperoni
3 Stk. grosse, gelbe Peperoni
2 Stk. Schalotten
1/2 dl Olivenöl
½ dl Noilly Prat (trockener Vermouth)
2 dl Hühnerbouillon
1 dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
12 - 16 Stk. Basilikumblätter

VERFAHREN:
Alle Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten fein hacken und im Olivenöl andünsten.

Die Peperoni beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat und die Hühnerbouillon dazugießen und die Peperoni zugedeckt weich dünsten. Ein Drittel der Peperonistreifen herausnehmen.
Das restliche Gemüse samt Flüssigkeit im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Den Rahm dazu giessen, die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Peperonistreifen wieder beifügen und den fein gezupften Basilikum untermischen. Die Sauce passt gut zu gebratenem Kalbfleisch, Lamm, Pouletbrüstchen oder Fisch.

Temperatur-Tabelle

Beziehen Sie sich auf folgende Tabelle für richtig zubereitetes Fleisch und Grillgut:
WICHTIG: Messen Sie die Fleischtemperatur indem Sie einen Fleischthermometer benutzen. Die Temperaturanzeigen am Grill und beim Smoker zeigen die Temperatur im Inneren des Gehäuses an, und ist keine Anzeige für die Temperatur des Fleisches.

Zubereitung Grillen auf Gas– oder Kohlegrill
Kerntemperatur der verschiedenen Fleischstücke im Überblick

1. Auf dem Gas Grill oder Kohle Grill über mittelstarker Glut ca. 180 Grad
2. Im Barbecue Smoker bei ca. 110 – 120 Grad
3. Kerntemperatur des Fleisches

	Fleischstücke	1.	2.	3.
Rind	Filet 800 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 25 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunde	55-65 Grad
	Entrecote 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 13 Minuten regelmässig Wenden	bei 110 Grad ca. 40 Minuten	55-65 Grad
	Roastbeef 1,2 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 2 Stunden	55-65 Grad
Kalb	Nierstücksteak 250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 12 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 20 Minuten	65 Grad
	Schulterbraten 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 1 Stunde	75 Grad
	Haxe ganz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunde regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Spiessli 250 Gramm 3 cm grosse Würfel	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig Wenden	bei 120 Grad ca. 15 - 20 Minuten	68 Grad
Schwein/	Steak 250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 30 Minuten	68 Grad
	Kotelett 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 18 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunden	68 Grad
	Spareribs 400 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Brustspitz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunden regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 3 1/2 Stunden	85 Grad
Poulet	Brust 150 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 8 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 30 Minuten	72 Grad
	Poulet halbe 500 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten	bei 100 Grad ca. 2 Stunden	72 Grad

Betrieb: Grillen

Die 4 Garstufen für Fleisch:

Eine der obligaten Fragen nach der Bestellung im Restaurant lautet: "Wie hätten Sie denn gerne Ihr Entrecôte gebraten?" Verunsichert sucht dann gar mancher nach dem richtigen Wort in der richtigen Sprache. Diese peinliche Situation bleibt Ihnen erspart, wenn Sie sich die folgenden Begriffe merken:

Beachten Sie, das diese Bezeichnungen nur für dunkles Fleisch gelten.

Französisch	Englisch	Deutsch	Bedeutung
bleu	**rare**	**stark blutig**	Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot gefärbt.
saignant	**medium rare**	**blutig**	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
a point	**medium**	**rosa**	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze "auf den Punkt gegart". Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65°C auf und ist von aussen nach innen gleichmässig rosa gefärbt. Der austretende Fleischsaft ist hellrosa.
bien cuit	**well done**	**durch-gebraten**	Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85°C. Der austretende Fleischsaft ist klar

Technische Spezifikationen

Model Nummer	TWIN GRILL 3623CGS			
Gas Kategorie	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3\ B/P\ (30)}$	$I_{3\ B/P\ (50)}$
Gas Druck	28 -30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Elektrode Grösse	0.77mm	0.77mm	0.77mm	0.68mm
Gas Typ	Butane	Propane	Butane/Propane/ LPG	Butane/Propane/ LPG
Hauptbrenner Hitzeentwicklung	7kW			
Total Gas Verbrauch	504 g/h			
Country of Destination/ Länder	I3+(28-30/37) for BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, RO, SK, ES, CH and GB I3B/P(30) for BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HU, HR, IS, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE and TR I3B/P(50) for AT, SK, CH and DE			

Limited Warranty/Limitierte Garantie

Dieser CHEF CENTRE(TM) TWIN GRILL beinhaltet eine beschränkte Garantie für gebrochene oder beschädigte Teile zum Zeitpunkt des Kaufes. Alle Teile haben eine limitierte Garantie von zwei Jahren nach dem Kaufdatum. Eine Garantie von 90 Tagen wird auf die Farbe gewährleistet, dass diese beim Kauf keine Defekte aufweist. Ausgenommen ist Rost, da dieser durch mehrmaligen Gebrauch des Grills auftreten kann.

Diese Garantie deckt keine Beschädigungen oder Vorfälle ab, welche auf das Nichtbeachten der Sicherheits- und Gebrauchsanleitungen zurück zu führen sind, Missbrauch oder Abänderungen, sowie Reparaturarbeiten des Grills sind ebenfalls von dieser Garantie ausgeschlossen.

Alle Teile, welche die beschränkten Garantieanforderungen erfüllen, werden gratis auf dem normalen Postweg zugestellt.

Sämtliche Garantieansprüche werden nur für die direkt von CHEF CENTRE AG und dem Fachhandel bezogenen Produkte gewährleistet und müssen mit der Original-Kaufquittung belegt werden. Keine Retournierung von Teilen an unsere Adresse, ohne vorherige Absprache mit der CHEF CENTRE AG.

Für Retournierungen kontaktieren Sie CHEF CENTRE AG AG unter +41 44 833 01 56 von 8:30 bis 16.30, Montag-Freitag, oder schreiben Sie an: CHEF CENTRE AG, Luzernerstrasse 8, CH-6030 Ebikon.

CHEF CENTRE AG
Luzernerstrasse 44
CH-6030 Ebikon
+41 44 833 01 56
www.chefcentre.ch
www.twingrill.ch

©2013 CHEF CENTRE und TWIN GRILL sind eingetragene und geschützte Marken und dürfen nicht ohne die ausdruckliche Bewilligung von CHEF CENTRE AG benutzt werden.